

議案第40号

鳥取県食品衛生条例の一部を改正する条例

次のとおり鳥取県食品衛生条例の一部を改正することについて、地方自治法（昭和22年法律第67号）第96条第1項の規定により、本議会の議決を求める。

令和2年2月21日提出

鳥取県知事 平 井 伸 治

鳥取県食品衛生条例の一部を改正する条例

第1条 鳥取県食品衛生条例（平成12年鳥取県条例第17号）の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に、下線で示すように改正する。

改 正 後	改 正 前

(公衆衛生上の措置の基準)

第3条 食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年法律第46号)

第1条の規定による改正前の食品衛生法第50条第2項の条例で定める公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第1のとおりとする。

2 前項に定めるもののほか、営業者(法第50条第2項に規定する営業者をいう。以下同じ。)が公衆衛生上実施することが望ましい措置は、規則で定める。

別表第2 (第4条関係)

1 略

2 個別基準

(1)～(14) 略

(15) 魚介類競り売り営業

競り台、陳列台その他魚介類を直接床に置かないための設備を設けること。

(16) 魚肉練り製品製造業

ア・イ 略

(17)～(25) 略

(公衆衛生上の措置の基準)

第3条 法第50条第2項の条例で定める公衆衛生上講ずべき措置の

基準は、別表第1のとおりとする。

2 前項に定めるもののほか、営業者(法第50条第3項に規定する営業者をいう。以下同じ。)が公衆衛生上実施することが望ましい措置は、規則で定める。

別表第2 (第4条関係)

1 略

2 個別基準

(1)～(14) 略

(15) 魚介類せり売営業

せり台、陳列台その他魚介類を直接床に置かないための設備を設けること。

(16) 魚肉ねり製品製造業

ア・イ 略

(17)～(25) 略

(26) しょうゆ製造業 略

(27)～(30) 略

(31) 麺類製造業

ア 乾麺を製造する場合は、専用の乾燥場を設けること。

イ 略

(32)～(34) 略

3～5 略

別表第3 (第6条関係)

(1)～(14) 略

(15) 魚介類競り売り営業 1件につき21,000円

(16) 魚肉練り製品製造業 1件につき17,600円

(17)～(25) 略

(26) しょうゆ製造業 1件につき17,600円

(27)～(30) 略

(31) 麺類製造業 1件につき15,700円

(32)～(34) 略

(26) 醤油製造業 略

(27)～(30) 略

(31) めん類製造業

ア 乾めんを製造する場合は、専用の乾燥場を設けること。

イ 略

(32)～(34) 略

3～5 略

別表第3 (第6条関係)

(1)～(14) 略

(15) 魚介類せり売営業 1件につき21,000円

(16) 魚肉ねり製品製造業 1件につき17,600円

(17)～(25) 略

(26) 醤油製造業 1件につき17,600円

(27)～(30) 略

(31) めん類製造業 1件につき15,700円

(32)～(34) 略

第2条 鳥取県食品衛生条例の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に、下線で示すように改正する。

改 正 後	改 正 前
<p>(目的)</p> <p>第1条 この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）及び食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）の施行に関し必要な事項を定めるとともに、食品等の衛生管理の高度化を促進することにより、飲食に起因する危害の発生を防止し、もって食の安全の確保を図ることを目的とする。</p>	<p>(目的)</p> <p>第1条 この条例は、<u>食品取扱施設において講ずべき措置の基準その他</u>食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）及び食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）の施行に関し必要な事項を定めるとともに、食品等の衛生管理の高度化を促進することにより、飲食に起因する危害の発生を防止し、もって食の安全の確保を図ることを目的とする。</p> <p><u>(公衆衛生上の措置の基準)</u></p> <p>第3条 <u>食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第1条の規定による改正前の食品衛生法第50条第2項の条例で定める公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第1のとおりとする。</u></p> <p><u>2 前項に定めるもののほか、営業者（法第50条第2項に規定する</u></p>

(鳥取県H A C C P適合施設の認定)

第3条 知事は、飲食に起因する危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられている食品取扱施設又は法第68条第3項に規定する施設（以下「営業外施設」という。）について、営業者（法第50条第2項に規定する営業者をいう。）又は営業外施設の管理者から申請があったときは、鳥取県H A C C P適合施設として認定することができる。

2 知事は、前項の申請をした者が法第51条第1項の厚生労働省令で定める基準を遵守し、かつ、次に掲げる要件を満たす場合に限り、同項の認定を与えるものとする。

(1) 食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（以下「危害要因」という。）の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置（次号において「管理措置」という。）を定めること。

(2) 前号で特定された危害要因について、その発生を防止し、

営業者をいう。以下同じ。）が公衆衛生上実施することが望ましい措置は、規則で定める。

(鳥取県H A C C P適合施設の認定)

第3条の2 知事は、飲食に起因する危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられている食品取扱施設又は法第62条第3項に規定する施設（以下「営業外施設」という。）について、営業者又は営業外施設の管理者から申請があったときは、鳥取県H A C C P適合施設として認定することができる。

2 知事は、前項の申請をした者が別表第1の基準を遵守し、かつ、次に掲げる要件を満たす場合に限り、同項の認定を与えるものとする。

(1) 健康に悪影響を及ぼす可能性及び製品の特性を考慮し、当該製品の製造工程ごとに、発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質（以下「危害物質」という。）を特定すること。

(2) 特定された危害物質について、危害の発生を防止するため

排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程（以下「重要管理点」という。）を決定すること。

(3) 重要管理点ごとに、危害要因について、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。

(4) 重要管理点の管理について、連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握（次号において「モニタリング」という。）をするための方法を設定すること。

(5) 重要管理点ごとに、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

(6) 前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

(7) 営業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

(8) 略

3 略

の措置を製造工程に応じて検討し、当該措置が適切に講じられていることの確認（以下「モニタリング」という。）を連続して又は相当の頻度で行う必要があるもの（以下「重要管理点」という。）を定めること。

(3) 重要管理点ごとに、危害物質の許容限度を示す測定可能な指標（以下「管理基準」という。）を設定すること。

(4) 重要管理点における管理基準の遵守状況を連続して又は相当の頻度で測定するモニタリングの方法を設定すること。

(5) 第2号に規定する措置が適切に講じられていない場合に講ずる措置（以下「改善措置」という。）を設定すること。

(6) 製品の衛生管理が適切に行われているかについて、十分な頻度で検証を行うとともに、必要に応じて、食品等の取扱方法又は製造工程を見直すこと。

(7) 略

3 略

4 知事は、次の各号のいずれかに該当する場合には、第1項の認定を取り消すことができる。

(1) 法第51条第1項の厚生労働省令で定める基準を遵守しなかったとき。

(2) 略

(3) 法第28条第1項（法第68条第3項において準用する場合を含む。以下この号において同じ。）の規定に基づく報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は法第28条第1項の規定による臨検検査若しくは収去を拒み、妨げ、若しくは忌避したとき。

5 略

(営業施設の基準)

第4条 法第54条の条例で定める公衆衛生の見地から必要な施設の基準は、別表第1のとおりとする。

2・3 略

(手数料の徴収)

第6条 次の各号に掲げる事務については、当該各号に定める額の

4 知事は、次の各号のいずれかに該当する場合には、第1項の認定を取り消すことができる。

(1) 別表第1の基準を遵守しなかったとき。

(2) 略

(3) 法第28条第1項（法第62条第3項において準用する場合を含む。以下この号において同じ。）の規定に基づく報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は法第28条第1項の規定による臨検検査若しくは収去を拒み、妨げ、若しくは忌避したとき。

5 略

(営業施設の基準)

第4条 法第51条の条例で定める公衆衛生の見地から必要な施設の基準は、別表第2のとおりとする。

2・3 略

(手数料の徴収)

第6条 次の各号に掲げる事務については、当該各号に定める額の

手数料を徴収する。

(1)～(3) 略

(4) 法第55条第1項の規定に基づく許可 別表第2各号に掲げる営業の区分に応じ、当該各号に定める申請1件当たりの額

(5) 略

附 則

この条例は、平成12年4月1日から施行する。

手数料を徴収する。

(1)～(3) 略

(4) 法第52条第1項の規定に基づく許可 別表第3各号に掲げる営業の区分に応じ、当該各号に定める申請1件当たりの額

(5) 略

附 則

(施行期日)

1 この条例は、平成12年4月1日から施行する。

(検討)

2 知事は、牛又は馬の肉又は内臓の生食による食中毒の危険性に関する調査研究の結果等を勘案し、牛又は馬の肉又は内臓を取り扱う営業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準及び公衆衛生の見地から必要な施設の基準について検討を加え、必要があると認めるときは、その結果に基づいて所要の措置を講ずるものとする。

別表第1 (第3条、第3条の2関係)

1 食品取扱施設における衛生管理

(1) 食品取扱施設の衛生管理

ア 食品取扱施設は、1日に1回以上清掃すること。

イ 食品取扱施設には、不必要な物品を置かないこと。

ウ 食品取扱施設の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合にあっては、じん埃、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

エ 排水設備は、廃棄物の流出を防ぎ、排水を良くすることとし、必要に応じて清掃又は補修を行うこと。

(2) 食品取扱設備等の衛生管理

ア 食品を取り扱う設備及び機械器具（以下「食品取扱設備等」という。）は、洗浄及び消毒を行い、衛生的に保管することとし、故障又は破損があるときは、補修し、適正に使用できるよう整備すること。

イ ふきん、包丁、まな板等の器具は、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。

ウ 食品取扱施設及び食品取扱設備等に使用する清掃用器材は、使用の都度洗浄し、専用の場所に保管すること。

エ 手洗設備は、使用できる状態にしておくこと。

オ 温度計等の計器類及び除菌のための装置は、定期的に点検すること。

(3) ねずみ及び昆虫対策

食品取扱施設及びその周辺は、1月に1回以上点検し、ねずみ又は昆虫の発生を認めたときは、その都度駆除すること。

(4) 廃棄物及び排水の取扱い

廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、清潔にしておくこと。

(5) 食品等の取扱い

ア 原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等を点検すること。

イ 食品は、冷蔵設備内での相互汚染を防ぐため、区画して保存すること。

ウ 添加物を使用する場合には、正確に計量し、適正に使用するとともに、使用する器具は、添加物の種類ごとに専用のものを使用すること。

エ 食品間の相互汚染を防止するため、次の措置を講ずること。

(ア) 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。

(イ) 製造、加工又は調理を行う場所へは、作業員以外の

者の立入りによる食品、原材料、添加物、器具、容器包装、法第62条第1項に規定するおもちゃ及び食品、原材料又は飲食器の洗浄の用に供する洗浄剤（以下「食品等」という。）の汚染のおそれがない場合を除き、作業
者以外の者が立ち入らないようにすること。

(ウ) (イ)の場所へ立ち入る際には、衛生的な作業着及び履物への交換、手洗い等を行うこと。

(エ) 未加熱食品を取り扱った食品取扱設備等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。

(オ) 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。

オ 食品等の製造又は加工に当たっては、原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講ずること。

カ 第3条の2第1項の認定を受けている施設にあっては、アからオまでの基準に代えて、次の措置を講ずること。

(ア) 第3条の2第2項第2号に規定する措置を適切に講ずること。

(イ) 第3条の2第2項第4号に規定する方法に従って

モニタリングを行うこと。

(ウ) モニタリングによって管理基準が遵守されていないと認めるときは、改善措置を適切に講ずること。

(エ) モニタリングの結果及び講じた改善措置の内容を記録し、製品の消費期限等に応じた期間、これを保存すること。

キ おう吐が発生した場合は、直ちに消毒するとともに、汚染された可能性のある食品を廃棄すること。

(6) 使用水等の管理

ア 水道水以外の水を使用する場合には、1年に1回以上水質検査を行うとともに、その成績書を1年以上保存すること。ただし、災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、遅滞なく水質検査を行うこと。

イ 水質検査の結果、飲用に適さないと認められるときは、水の使用を中止すること。

ウ 貯水槽を使用する場合は、1年に1回以上清掃し、清潔に保つこと。

エ 水道水以外の水を使用する場合は、1日に1回以上消毒装置の点検を行うこと。

(7) 食品衛生責任者の設置

ア 食品取扱施設又はその取り扱う食品等の種類に係る部門ごとに、食品等を取り扱う者（以下「食品取扱者」という。）及び関係者のうちから、規則で定めるところにより、食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を置くこと。ただし、法第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置く場合を除く。

イ 食品衛生責任者が食品に起因する危害の発生を防止するため、衛生管理の方法その他食品衛生に関する事項について意見を述べたときは、当該意見を尊重すること。

(8) 不良な食品等の回収及び廃棄

ア 食品衛生上不良な食品等を製造し、又は販売した場合に備えて、不良な食品等の回収に係る体制、方法等を定めた手順書を作成すること。

イ 食品衛生上不良な食品等を製造し、又は販売したことが判明したときは、アの手順書に従い、当該食品等の回収その他の必要な措置を講ずるとともに、知事に報告すること。

ウ イの措置により回収した食品等は、通常の製品と明確に区別して保管し、知事の指示に従って適切に廃棄その他の

必要な措置を講ずること。

(9) 検食の実施

ア 飲食店営業のうち一時に50食以上提供する営業にあつては、調理済食品ごとに、提供先の記録とともに検食を72時間以上保存すること。ただし、一時に300食以上提供する場合は、提供先の記録とともに検食を冷凍して2週間以上保存すること。

イ 検食を冷凍して2週間以上保存する場合にあつては、洗浄及び殺菌を行っていない原材料を併せて保存すること。

(10) 健康被害情報の報告

製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する次に掲げる情報について、知事に速やかに報告すること。

ア 消費者の健康被害（医師の診断を受け、当該症状が製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたものをいう。）に関する情報

イ 異味又は異臭の発生、異物の混入その他の消費者等からの苦情であつて、健康被害が発生するおそれが否定できない情報

(11) 情報の提供

ア 食品衛生上不良な食品等の製造又は販売があった場合であって、当該食品等の回収その他の必要な措置を行うときは、消費者への注意喚起のため、当該食品等の回収等に関する情報を公表すること。

イ 消費者に対し、販売食品等（法第3条第1項の販売食品等をいう。）についての安全性に関する情報提供を行うこと。

2 食品取扱施設における食品取扱者の衛生管理

(1) 定期的に食品取扱者の健康診断を行うとともに、作業前にはその健康状態を確認すること。

(2) 知事から食品取扱者に検便を受けさせるべき旨の指示があったときは、当該食品取扱者に検便を受けさせること。

(3) 食品取扱者が規則で定める症状を呈している場合には、その旨を営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者に報告させ、これらの者が必要な指示をすること。

(4) 食品取扱者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）第18条第1項に規定する患者若しくはその疑いのある者又は同法第6条第11項に規定する無症状病原体保有者であることが判明した場合は、感染させるおそれがないことが判明するまで、食品に直接接

触する作業に従事させない等の適切な措置を講ずること。

(5) 公衆衛生上支障がない場合を除き、食品取扱者に衛生的な作業着、帽子及びマスクを着用させるとともに、作業場内では専用の履物を用いさせることとし、作業場外（便所を含む。）では当該履物を用いさせないこと。

(6) 食品取扱者に、作業前、用便直後又は生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後、必ず手指の洗浄及び消毒を行わせるとともに、ペーパータオル等を用いて拭かせること。また、使い捨て手袋は、交換させること。

(7) 食品取扱者に、食品衛生に関する教育を行うこと。また、施設及び食品等の取扱い等についての管理運営要領を作成し、周知すること。

3 生食用の牛又は馬の肉を取り扱う施設の衛生管理

(1) 牛又は馬の肉であって生食用のもの（以下「生食用食肉」という。）を取り扱う施設には、規則で定めるところにより、生食用食肉の取扱いに関する講習を受講した生食用食肉衛生管理責任者を置くこと。

(2) 生食用食肉衛生管理責任者は、生食用食肉を衛生的に取り扱う方法について定める手引書を作成し、生食用食肉を取

別表第1（第4条関係） 略

別表第2（第6条関係） 略

り扱う者に遵守させること。

(3) 生食用食肉として提供し、又は販売する肉は、生食用食肉の基準及び規格に合ったものを使用すること。

4 牛又は馬の肉等の生食による食中毒の危険性の周知

加熱されていない牛又は馬の肉又は内臓を提供し、又は販売する営業者は、次に掲げる事項を施設内の見やすい箇所に表示すること。

(1) 牛の肝臓の生食など、牛又は馬の肉又は内臓を十分に加熱しないで摂取する場合は、病原微生物を原因とする食中毒の危険性があること。

(2) 子ども、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は、牛又は馬の肉の生食を控えること。

別表第2（第4条関係） 略

別表第3（第6条関係） 略

附 則

(施行期日)

1 この条例は、令和3年6月1日から施行する。ただし、第1条の規定は、令和2年6月1日から施行する。

(鳥取県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例の一部改正)

2 鳥取県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例(平成11年鳥取県条例第35号)の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に、下線で示すように改正する。

改 正 後		改 正 前	
別表(第2条関係)		別表(第2条関係)	
事務	市町村等	事務	市町村等
略		略	
19の23 鳥取県食品衛生条例(平成12年鳥取県条例第17号)に基づく事務のうち、次に掲げるもの (1) <u>第3条第1項</u> の規定による鳥取県HACCP適合施設の認定の申請の受理及び知事への送付 (2) 略	鳥取市	19の23 鳥取県食品衛生条例(平成12年鳥取県条例第17号)に基づく事務のうち、次に掲げるもの (1) <u>第3条の2第1項</u> の規定による鳥取県HACCP適合施設の認定の申請の受理及び知事への送付 (2) 略	鳥取市
略		略	